This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents *will not* correct images, please do not report the images to the Image Problem Mailbox.

대 한 민 국 특 허 청

KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

별첨 사본은 아래 출원의 원본과 동일함을 증명함.

This is to certify that the following application annexed hereto is a true copy from the records of the Korean Intellectual Property Office.

출 원 번 호 : 10-2003-0007559
Application Number

출 원 년 월 일 : 2003년 02월 06일
Date of Application FEB 06, 2003

출 원 인 : 삼성전자주식회사
Applicant(s) SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.

2003 년 03 월 27 일

특 허 청
COMMISSIONER

【서지사항】

【서류명】 특허출원서
【권리구분】 특허
【수신처】 특허청장
【참조번호】 0006
【제출일자】 2003.02.06
【발명의 명칭】 조리장치
【발명의 영문명칭】 Cooking Unit
【출원인】
【명칭】 삼성전자 주식회사
【출원인코드】 1-1998-104271-3
【대리인】
【성명】 서상욱
【대리인코드】 9-1998-000259-4
【포괄위임등록번호】 1999-014138-0
【발명자】
【성명의 국문표기】 한대성
【성명의 영문표기】 HAN,Dae Sung
【주민등록번호】 590912-1108822
【우편번호】 445-974
【주소】 경기도 화성군 태안읍 병점리 485 한신아파트 104동 903호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 김철
【성명의 영문표기】 KIM,Chul
【주민등록번호】 620228-1401128
【우편번호】 431-070
【주소】 경기도 안양시 동안구 평촌동 꿈마을아파트 607동 404호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 한용운
【성명의 영문표기】 HAN,Yong Woon
【주민등록번호】 600820-1047111

【우편번호】 435-040
【주소】 경기도 군포시 산본동 54-6 목련아파트 1225동 602호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 장성덕
【성명의 영문표기】 JANG,Seong Deog
【주민등록번호】 651029-1772615
【우편번호】 442-470
【주소】 경기도 수원시 팔달구 영통동 벽적골9단지아파트 904동 902호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 강한성
【성명의 영문표기】 KANG,Han Seong
【주민등록번호】 691216-1919428
【우편번호】 442-470
【주소】 경기도 수원시 팔달구 영통동 970-3번지 주공아파트 910동 2002호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 함경희
【성명의 영문표기】 HAHM,Kyung Hee
【주민등록번호】 700318-2273610
【우편번호】 150-054
【주소】 서울특별시 영등포구 신길4동 삼성아파트 107동 1603호
【국적】 KR
【발명자】
【성명의 국문표기】 여주용
【성명의 영문표기】 YEO,Joo Yeong
【주민등록번호】 721208-1683218
【우편번호】 445-974
【주소】 경기도 화성군 태안읍 병점리 485 한신아파트 104동 903호
【국적】 KR

【취지】 특허법 제42조의 규정에 의하여 위와 같이 출원합니다. 대리인 서상욱 (인)

【수수료】

【기본출원료】	20 면	29,000 원
【가산출원료】	0 면	0 원
【우선권주장료】	0 건	0 원
【심사청구료】	0 항	0 원
【합계】	29,000 원	

【요약서】

【요약】

가열부재의 열이 조리물에 효과적으로 전달되도록 함과 동시에, 조리시에 발생하는 기름이나 소스가 가열부재로 낙하하지 않도록 한 조리장치가 개시된다. 조리장치는 상부에 개구부가 형성된 본체, 본체 내부의 양 측면에 배치된 한 쌍의 가열부재, 본체의 개구부에 배치되는 그릴부재, 개구부의 직하부에 배치되며 각 가열부재를 향해 경사진 반사판을 구비한 열 반사부재를 구비한다. 그릴부재는 조리물이 타지 않도록 그 내부에 물이 채워진 복수의 그릴파이프를 구비하며, 가열부재는 그릴부재와 열 반사부재 사이에서 그릴파이프들에 의해 형성되는 유효 그릴부의 외측에 배치된다. 각 가열부재는 유효 그릴부에 대해 30도 내지 90도 사이의 각도범위에서 경사져서 배치되며, 바람직하게는 유효 그릴부에 대한 가열부재의 경사각도가 대략 70도로 되도록 배치된다. 가열부재는 세라믹 히터로 이루어진다.

【대표도】

도 4

【명세서】

【발명의 명칭】

조리장치{Cooking Unit}

【도면의 간단한 설명】

도 1은 본 발명에 따른 조리장치의 분해 사시도이다.

도 2는 본 발명에 따른 조리장치의 결합 사시도이다.

도 3은 본 발명에 따른 열 반사부재의 작용을 보이기 위해 본체로부터 그릴부재를 분리한 상태로 도시한 사시도이다.

도 4는 가열부재가 그릴부재와 열 반사부재 사이에서 배치되는 구조를 보이기 위해 도 2의 선 IV-IV를 따라 취해진 단면도이다.

도 5는 도 4에 표기된 유효 그릴부를 보이기 위해 도시된 그릴부재의 평면도이다.

도 6은 가열부재의 배치각도에 따라 그릴부재의 유효 그릴부의 가장자리부와 중심부 사이에서 가열부재에 의해 전달되는 열 에너지의 변화를 보인 그래프이다.

도면의 주요부분에 대한 부호 설명

10: 본체	16: 가열부재
20: 그릴부재	21: 물통
22: 그릴파이프	30: 열 반사부재
35: 반사판	37: 리세스
G: 유효 그릴부	θ : 가열부재 배치각도

【발명의 상세한 설명】

【발명의 목적】

【발명이 속하는 기술분야 및 그 분야의 종래기술】

<13> 본 발명은 조리장치에 관한 것으로, 더 상세하게는 조리물에 효과적으로 열이 전달되도록 하여 열효율을 개선시킴과 동시에, 조리시간을 단축시킬 수 있도록 한 조리장치에 관한 것이다.

<14> 소고기나 돼지고기와 같은 육류나 소시지와 같은 육 가공식품은 석쇠에 올려 놓고 그 표면에 직접 열을 가하여 조리하는 그릴조리 방식이 가장 맛있는 것으로 알려져 있으며, 따라서 사람들은 이러한 그릴방식으로 조리된 육류나 소시지 등을 즐겨 애용하고 있다.

<15> 일반적으로 그릴조리를 하기 위한 조리장치는 조리물에 직접 열을 가하는 가열부재와 조리물이 가열부재에 노출되도록 얹혀지는 그릴부재를 구비하여서, 가열부재로부터 발생되는 열이 그릴부재 위에 얹혀진 조리물에 직접 전달됨으로써 조리물을 조리하게 된다.

<16> 한편, 소고기나 돼지고기, 또는 양고기와 같은 육류를 그릴조리하기 위해서는 통상적으로 적당한 크기로 썰은 고기 조각의 표면에 각종 양념으로 만들어진 소스를 첨가하여 그릴부재에 올려 놓게 되는데, 소스가 첨가된 고기조각이 가열부재로부터 전달되는 열에 의해 가열될 때 고기조각에 발라진 소스나 고기 자체에 포함된 기름이 하향으로 떨어지게 된다.

<17> 따라서 본체에는 고기조각으로부터 떨어진 뜨거운 소스나 기름을 받아서 모으도록 하는 기름 수집용기가 마련되어 있다. 이 기름 수집용기는 그릴부재의 하부에 배치되어 조리될 식품으로부터 발생되는 기름이나 소스를 받을 수 있도록 하며, 가열부재는 그릴부재와 저장용기 사이에 배치되어 조리물에 열을 전달하여 조리물을 익히게 된다.

<18> 그러나 상기와 같은 구조를 가지는 일반적인 조리장치는 가열부재가 그 상부에 놓여진 그릴부재의 하부에 배치되어 가열부재로부터 상향으로 전달되는 열에 의해서만 조리물을 조리하게 되기 때문에, 가열부재의 열을 조리물로 효과적으로 전달할 수 없어서 열효율이 떨어질 뿐만 아니라, 조리시간이 많이 걸리게 되는 단점이 있다.

<19> 또한, 상기와 같은 구조를 가지는 일반적인 조리장치는 그릴부재가 가열부재로부터 받은 열에 의해 고온으로 유지되게 되어서 조리물이 그릴부재와 접촉하게 되는 부분은 타게 되어 조리물의 맛을 떨어뜨리게 됨은 물론, 건강에도 매우 좋지 않게 되는 단점이 있는 것이다.

【발명이 이루고자 하는 기술적 과제】

<20> 본 발명은 상술한 종래기술의 문제점들을 해결하기 위한 것으로, 본 발명의 목적은 가열부재로부터 발생한 열이 조리물에 효과적으로 전달되도록 함과 동시에, 조리시에 발생하는 기름이나 소스가 가열부재로 낙하하지 않도록 한 조리장치를 제공하는 것이다.

【발명의 구성 및 작용】

<21> 이러한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 조리장치는, 상부에 개구부가 형성된 본체, 상기 본체의 내부에 배치된 가열부재, 상기 본체의 상부에 배치되는 그릴부재, 상기 그릴부재의 하부에서 상기 가열부재를 향해 배치되는 열 반사부재를 구비하며, 상

기 가열부재는 조리물이 놓여지는 상기 그릴부재의 유효 그릴부의 외측에 배치된 것을 특징으로 한다.

<22> 상기 가열부재는 상기 본체의 양측면에서 상기 개구부를 향해 배치되도록 한 쌍으로 이루어지고, 상기 열 반사부재는 상기 가열부재를 향해 경사져서 이루어진 복수의 반사판을 구비하며, 상기 그릴부재는 그 내부에 물이 채워지며 서로 일정간격으로 이격되어 배치된 복수의 그릴파이프를 구비하여 상기 그릴파이프에 의해 상기 유효 그릴부가 형성되도록 한다.

<23> 상기 각 가열부재는 상기 유효 그릴부에 대해 30도 내지 90도 사이의 각도범위에서 경사져서 배치되며, 바람직하게는 상기 유효 그릴부에 대한 상기 가열부재의 경사각도가 대략 70도로 되도록 배치된다.

<24> 바람직하게, 상기 가열부재는 세라믹 히터로 이루어진다.

<25> 이하에서는 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 상세하게 설명하고자 한다.

<26> 도 1은 본 발명에 따른 조리장치의 분해 사시도이고, 도 2는 본 발명에 따른 조리장치의 결합 사시도이며, 도 3은 본 발명에 따른 열 반사부재의 작용을 보이기 위해 본체로부터 그릴부재를 분리한 상태로 도시한 사시도이다.

<27> 이에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 조리장치는 대략 박스형상으로 이루어진 본체(10)와, 본체(10)의 내부에 설치되며 조리물에 열을 가하는 복수의 가열부재(16)와, 본체(10)의 상부에 안치되며 조리물이 얹혀지는 그릴부재(20)와, 본체(10)의 하단부에 설치되며 가열부재(16)의 복사열을 그릴부재(20)로 전달함과 동시에, 그릴부재(20)에 얹

혀진 조리물로부터 발생하는 기름을 받아서 수집하는 열 반사 및 기름 수집부재(30)를 구비하여 이루어진다. 즉, 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 열 반사를 하기 위한 구조와 기름을 수집하기 위한 구조가 일체로 합체되어서 이루어진 것이다. 따라서 이 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 열 반사부재와 기름 수집부재로 분리되어 구성된 것으로 볼 수도 있다. 이하에서 이 열 반사 및 기름 수집부재(30)는 편의상 "열 반사부재"로 통칭하기로 한다.

<28> 본체(10)의 상부면에는 본체(10)에 내장된 복수의 가열부재(16)에서 발생하는 열이 그릴부재(20)로 전달될 수 있도록 하는 개구부(11)가 마련되어 있으며, 상기 개구부(11)의 양측에는 그릴부재(20)가 안치될 수 있도록 약간 내측으로 오목하게 형성된 시트부(12)가 형성되어 있다. 본체(10)의 상부의 일측에는 각각 가열부재(16)들의 가열시간과 가열온도를 조절하기 위한 타임 스위치(13)와 파워 스위치(14)가 설치되어 있다. 또한, 본체(10)의 전면의 하단부에는 열 반사부재(30)가 서랍식으로 장착되거나 분리될 수 있도록 하기 위한 수용홀(15)이 마련되어 있다.

<29> 가열부재(16)들은 한 쌍으로 이루어져서 본체(10) 내부의 양 측면에서 상기 개구부(11)를 향해 비스듬하게 배치된다(도 4 참조). 각 가열부재(16)는 가스를 연소시켜서 열을 발생시키는 가스히터나 숯을 태워서 열을 발생시키는 숯불히터 등으로 구성할 수 있는데, 바람직하기로는 전기에 의해 열을 발생시키는 전열선이 봉입되어 있는 세라믹히터로 만들어서 고온의 열과 함께 다량의 원적외선이 방출될 수 있도록 한다.

<30> 그릴부재(20)는 본체(10)의 상부면에 마련된 각 시트부(12)에 안착되도록 서로 이격되어 배치되며 내부에 물이 채워질 수 있도록 마련된 한 쌍의 물통(21)과, 양단이 각

각의 물통(21)에 연결되어 그 내부에 물이 충진될 수 있도록 마련된 다수의 그릴파이프(24)를 구비한다.

<31> 각 물통(21)의 상부에는 힌지축(23)들에 의해 회동되어 물통(21)의 개구된 상면을 개폐하는 뚜껑(22)이 설치되어 있어서, 상기 뚜껑(22)을 열고 물통(21)에 물을 채운 후에 이 뚜껑을 덮게 되면 그릴파이프(24)의 내부에도 물이 충진되게 된다. 따라서 각 그릴파이프(24)는 가열부재(16)에서 발생하는 열을 전달받더라도 조리물이 그릴파이프(24)들과 접촉되는 부분이 타지 않게 되는 것이다.

<32> 열 반사부재(30)는 대략 사각형상으로 형성된 바닥판(31)과, 상기 바닥판(31)의 양측 가장자리로부터 상향으로 연장한 양측면 테두리(32)와, 상기 바닥판(31)의 전후 가장자리로부터 상향으로 연장한 전후면 테두리(33)(34)를 구비하여 외관을 형성한다.

<33> 상기 바닥판(31) 위에는 각 가열부재(16)로부터 전달되는 복사열을 받아서 그릴파이프(24)들을 향해 반사시키는 한 쌍의 반사판(35)이 마련되어 있는데, 이 반사판(35)들은 본체(10)에 내장된 각 가열부재(16)를 향해 경사져서 배치되며, 그 상단이 서로 연결되어 있다. 또한, 상기 반사판(35)들의 하단은 각 연결판(36)의 하단과 결합되며, 각 연결판(36)의 상단은 측면 테두리(32)의 상단에 결합되어서, 각 반사판(35)의 하단과 연결판(36), 그리고 전후면 테두리(33)(34) 사이에는 조리물로부터 발생되는 기름과 소스 등이 모아지도록 하는 리세스(37)를 형성하게 되며, 반사판(35) 및 연결판(36)과 바닥판(31) 사이에는 내부공간(38)이 형성되게 되는 것이다.

<34> 또한, 전면 테두리(33)는 일정폭을 이루어 형성되며, 전면 테두리(33)의 상면에는 일정크기로 개구되어 형성된 물 주입구(39)가 마련되어서, 이 물 주입구(39)를 통해 물을 주입하게 되면 상기 내부공간(38)에 물이 채워지게 되는 것이다. 따라서 열

반사부재(30)에 가열부재(16)의 열이 전달되더라도 리세스(37)에 모아진 기름이나 반사판(35)들에 들러붙은 기름은 타지 않게 되는 것이다.

<35> 또한, 상기 전면 테두리(33)의 전면에는 손잡이(40)가 설치되어 있어서, 이 손잡이(40)를 잡고 열 반사부재(30)를 본체(10)의 수용홀(15)에 밀어 넣거나 잡아당기게 되면 열 반사부재(30)는 본체(10)의 내부로 미끄럼 이동하여 장착되거나 이로부터 분리되게 되는 것이다.

<36> 도 4는 가열부재가 그릴부재와 열 반사부재 사이에서 배치되는 구조를 보이기 위해 도 2의 선 IV-IV를 따라 취해진 단면도이고, 도 5는 도 4에 표기된 유효 그릴부를 보이기 위해 도시된 그릴부재의 평면도이며, 도 6은 가열부재의 배치각도에 따라 그릴부재의 유효 그릴부의 가장자리부와 중심부 사이에서 가열부재에 의해 전달되는 열 에너지의 변화를 보인 그래프이다.

<37> 도 4에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 가열부재(16)는 그릴부재(20)의 유효 그릴부(G)의 외측에 배치된다. 여기서, 유효 그릴부(G)는 도 5에 도시된 바와 같이, 육류나 생선과 같은 조리물이 그릴파이프(24)들에 올려져서 조리되도록 하는 부분을 지칭하는 것으로, 조리할 때 이 유효 그릴부(G)에 올려진 조리물에서 발생하는 기름이나 소스가 하향으로 떨어지게 되는 것이다.

<38> 상기와 같이, 가열부재(16)가 그릴부재(20)의 유효 그릴부(G)의 외측에 배치됨으로써 조리물을 조리할 때 발생하는 기름이나 소스는 가열부재(16)에는 떨어지지 않고, 열 반사부재(30)의 반사판(35)과 연결판(36)으로만 떨어져서 열 반사부재(30)의 리세스(37)들에 모이게 되는 것이다. 따라서, 가열부재(16)로부터 기름이나 소스를 닦아 내는 작업이 필요없게 됨은 물론, 가열부재(16)의 전열효율이 좋게 유지될 수 있게 되는 것이다.

<39> 또한, 도 6에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 가열부재(16)는 이 가열부재(16)가 그릴부재(20)의 그릴파이프(24)들에 의해 형성되는 유효 그릴부(G)와 이루는 가열부재(16)의 배치각도(θ)에 따라서 유효 그릴부(G)에 전달되는 열 에너지의 강도가 변화하게 되므로, 적절한 가열부재 배치각도(θ)가 되도록 가열부재(16)를 설치하는 것이 중요하다.

<40> 즉, 유효 그릴부(G)를 연장하는 선과 가열부재(16)를 연장하는 선이 만나서 만들어지는 가열부재 배치각도(θ)를 30도 이하로 하여 가열부재(16)가 유효 그릴부(G)에 대해 상당히 비스듬하게 되도록 배치하게 되면, 가열부재(16)가 유효 그릴부(G)의 양측 가장자리부(S)를 향하게 되어서 가열부재(16)의 열이 유효 그릴부(G)에 효과적으로 전달되지 않게 된다. 따라서, 이러한 배치각도에서는 유효 그릴부(G)의 양측 가장자리부(S)에는 상대적으로 많은 양의 열 에너지가 전달되어 이 가장자리부(S)에 놓여진 조리물은 너무 빨리 익게 되어 조리물이 타게 되는 반면에, 유효 그릴부(G)의 중심부(C)를 포함하는 유효 그릴부(G)의 가장자리부(S)의 안쪽에는 상대적으로 적은 양의 열 에너지가 전달되어 가장자리부(S)의 안쪽에 놓여진 조리물은 잘 익지 않게 되는 것이다.

<41> 한편, 가열부재 배치각도(θ)를 90도 이상으로 하여 가열부재(16)가 유효 그릴부(G)에 대해 벌어지게 되도록 배치하게 되면, 가열부재(16)가 열 반사부재(30)의 반사판(35)을 향하게 되어서 상기와 마찬가지로 가열부재(16)의 열 에너지가 유효 그릴부(G)에 효과적으로 전달되지 않게 된다. 따라서, 이러한 배치각도에서는 유효 그릴부(G)의 중심부(C)에는 반사판(35)에 의해 반사된 일부의 열이 전달되어 이 중심부(C)에 놓여진 조리물은 대체로 잘 익게 되지만, 가장자리부(S)를 포함하는 중심부(C)의 바깥쪽에는 가열부

재(16)의 열이 잘 전달되지 않게 되어 가장자리부(S)를 포함하여 이 가장자리부(S)와 중심부(C) 사이에 놓여진 조리물은 잘 익지 않게 되는 것이다.

<42> 이와는 반대로, 가열부재 배치각도(θ)를 30도와 90도 사이의 범위가 되도록 하면 가열부재(16)에서 발생하는 열의 일부는 직접 유효 그릴부(G)로 전달됨과 동시에, 다른 일부의 열은 반사판(35)에 의해 반사되어 간접적으로 유효 그릴부(G)에 전달되게 됨으로써 가열부재(16)의 열이 효과적으로 유효 그릴부(G)의 전 부분에 전달될 수 있게 된다.

<43> 바람직하게는, 가열부재 배치각도(θ)가 대략 70도가 되도록 가열부재(16)를 배치하게 되면, 가열부재(16)에서 발생한 열의 일부가 직접 전 유효 그릴부(G)에 전달됨과 동시에, 다른 일부의 열이 반사판(35)에 의해 반사되어 간접적으로 전 유효 그릴부(G)에 전달됨으로써 가열부재(16)의 열 에너지가 효율적으로 이용될 수 있게 됨과 동시에, 가열부재(16)에서 발생하는 열이 유효 그릴부(G)의 중심부(C)와 가장자리부(S)를 포함하는 전체 표면에 골고루 전달되게 될 수 있게 된다. 따라서, 가열부재 배치각도(θ)를 대략 70도가 되도록 가열부재(16)를 배치하게 되면 유효 그릴부(G)의 전체적인 부분에서 조리물이 적절하고 신속하게 조리될 수 있게 되는 것이다.

<44> 이 때, 각 그릴파이프(24)의 내부에는 물이 충진되어 있기 때문에, 그릴파이프(24)들은 가열부재(16)들로부터 열을 전달받게 되어도 조리물이 그릴파이프(24)들과 접촉하는 부분이 타서 들러붙지 않게 되는 것이다.

【발명의 효과】

<45> 이상에서 상세히 설명한 바와 같이, 본 발명에 따른 조리장치는 가열부재가 그릴부재에 대해 적절한 각도를 이루어 배치되어서 가열부재로부터 발생하는 열이 조리물이 얹

혀 있는 그릴부재로 효과적으로 전달되기 때문에, 열효율이 증대되고 조리시간이 단축될 수 있을 뿐만 아니라, 그릴부재의 전체에서 조리물이 균일하게 조리될 수 있는 효과가 있는 것이다.

<46> 또한, 본 발명에 따른 조리장치는 가열부재가 그릴부재의 외측에 배치되는 구조를 갖기 때문에, 조리할 때 그릴부재에 얹혀진 조리물로부터 발생하는 기름이나 소스가 가열부재에 떨어지지 않게 되어서 가열부재를 청결하게 유지할 수 있음은 물론, 가열부재의 열이 효율적으로 그릴부재에 전달될 수 있는 효과가 있는 것이다.

【특허청구범위】

【청구항 1】

상부에 개구부가 형성된 본체, 상기 본체의 내부에 배치된 가열부재,

상기 본체의 상부에 배치되는 그릴부재, 상기 그릴부재의 하부에서 상기 가열부재를 향해 배치되는 열 반사부재를 구비하며,

상기 가열부재는 조리물이 놓여지는 상기 그릴부재의 유효 그릴부의 외측에 배치된 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 2】

제 1 항에 있어서, 상기 가열부재는 상기 본체의 양측면에서 상기 개구부를 향해 배치되도록 한 쌍으로 이루어지고, 상기 열 반사부재는 상기 가열부재를 향해 경사져서 이루어진 복수의 반사판을 구비하며, 상기 그릴부재는 그 내부에 물이 채워지며 서로 일정간격으로 이격되어 배치된 복수의 그릴파이프를 구비하여 상기 그릴파이프에 의해 상기 유효 그릴부가 형성되는 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 3】

제 2 항에 있어서, 상기 각 가열부재는 상기 유효 그릴부에 대해 30도 내지 90도 사이의 각도범위에서 경사져서 배치된 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 4】

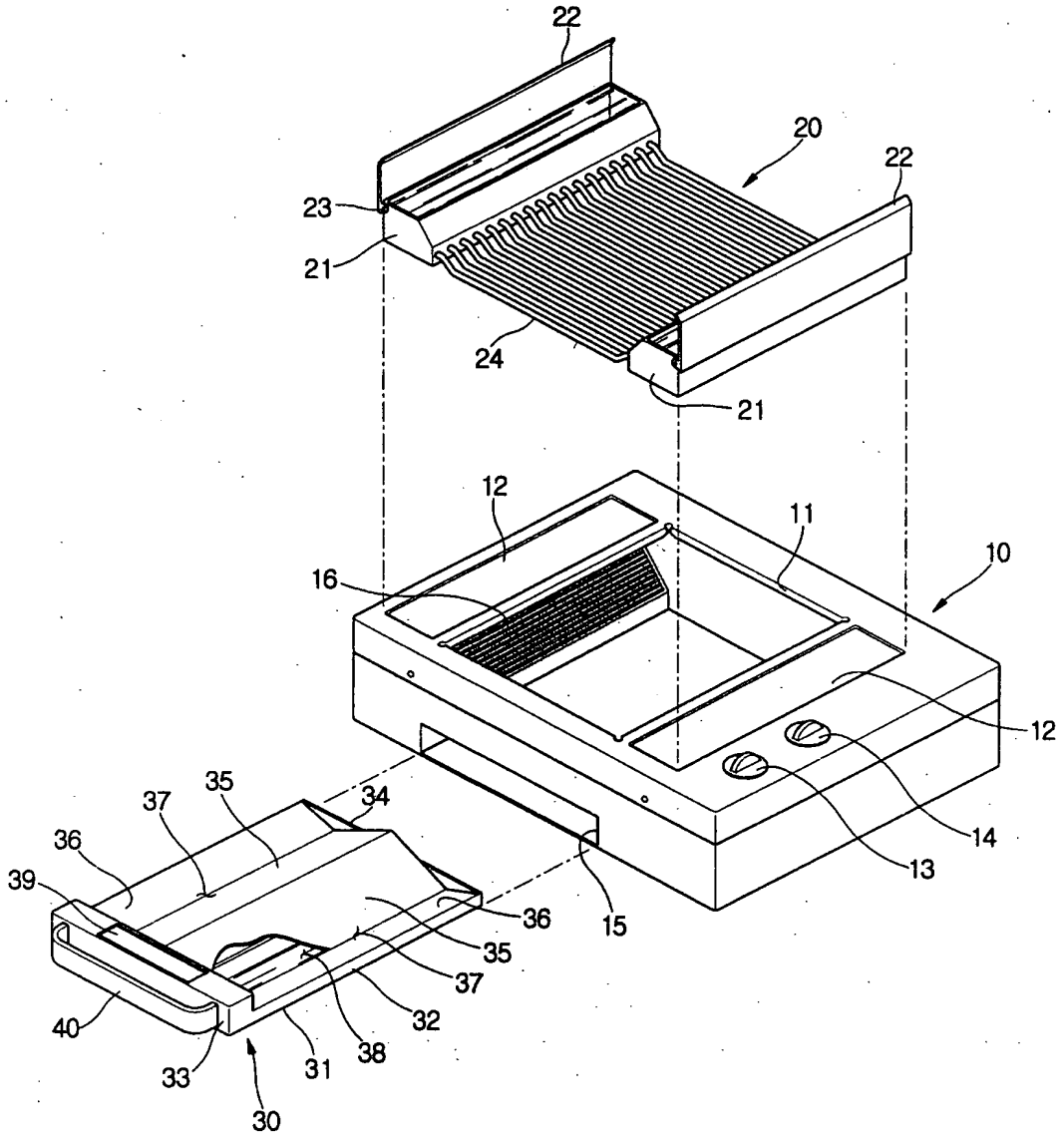
제 3 항에 있어서, 상기 유효 그릴부에 대한 상기 가열부재의 경사각도는 대략 70도인 것을 특징으로 하는 조리장치.

【청구항 5】

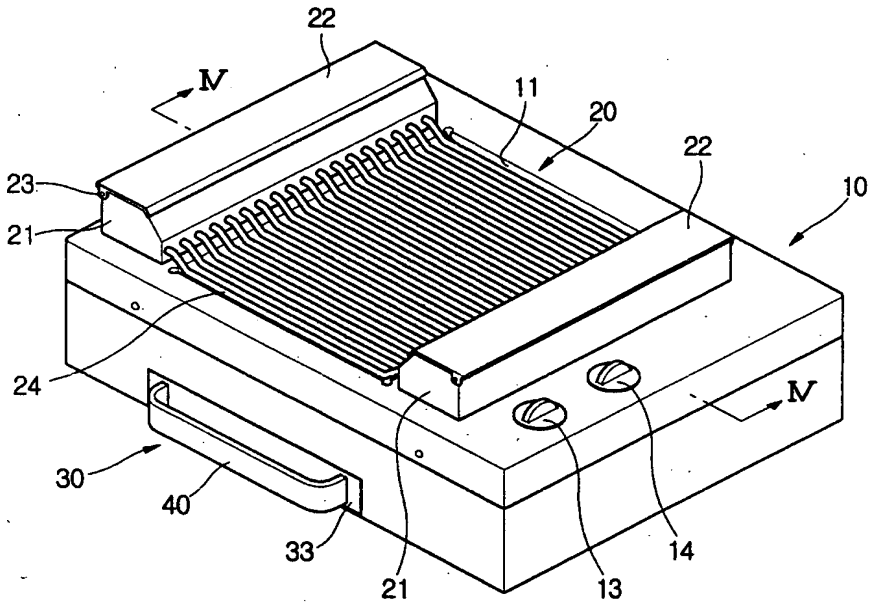
제 1 항에 있어서, 상기 가열부재는 세라믹 히터인 것을 특징으로 하는 조리장치.

【도면】

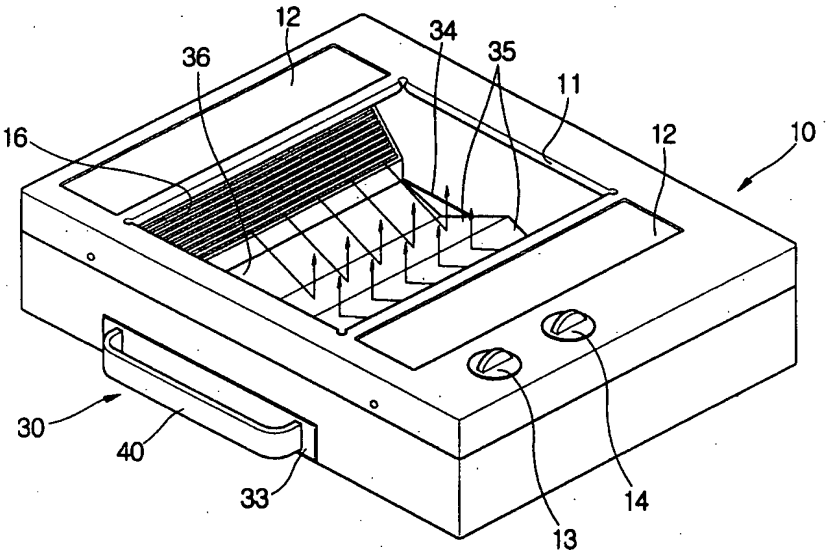
【도 1】


22
20
22
23
21
24
21
12
11
10
16
12
14
13
15
37
35
34
36
39
36
35
37
32
40
33
31
38
30

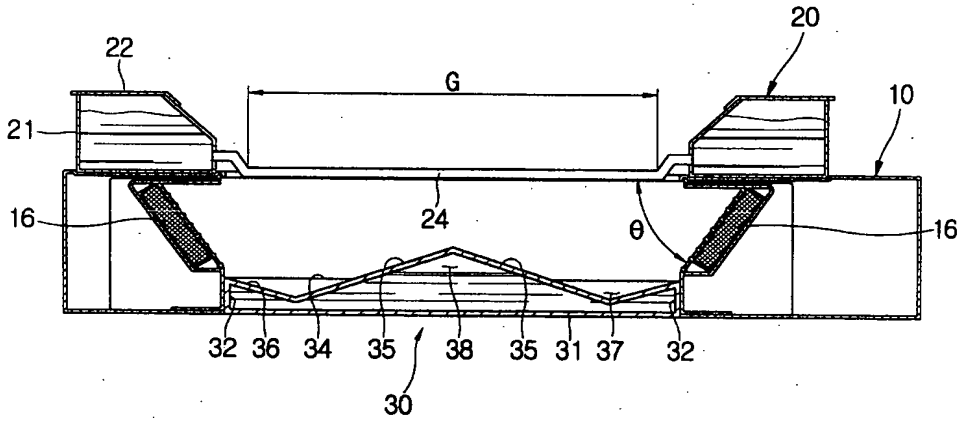
【도 2】



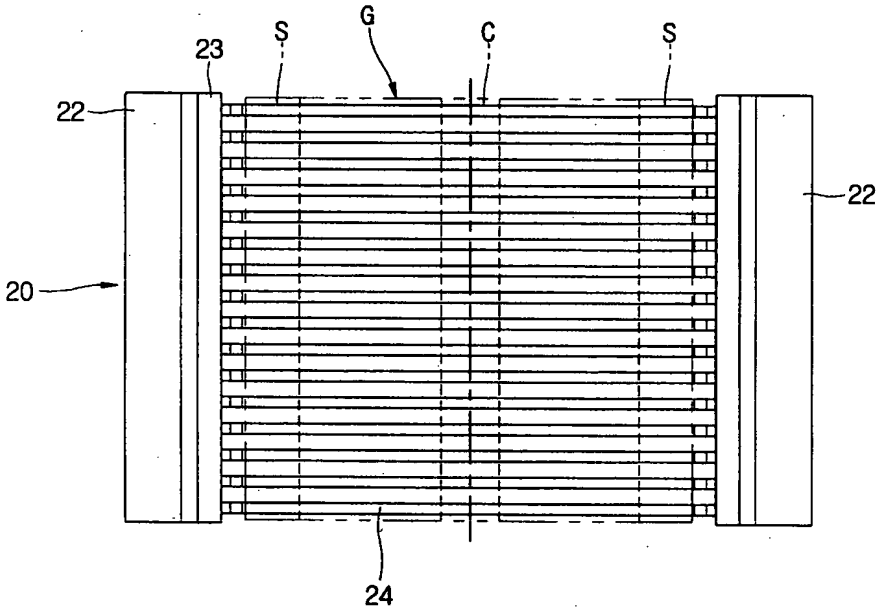
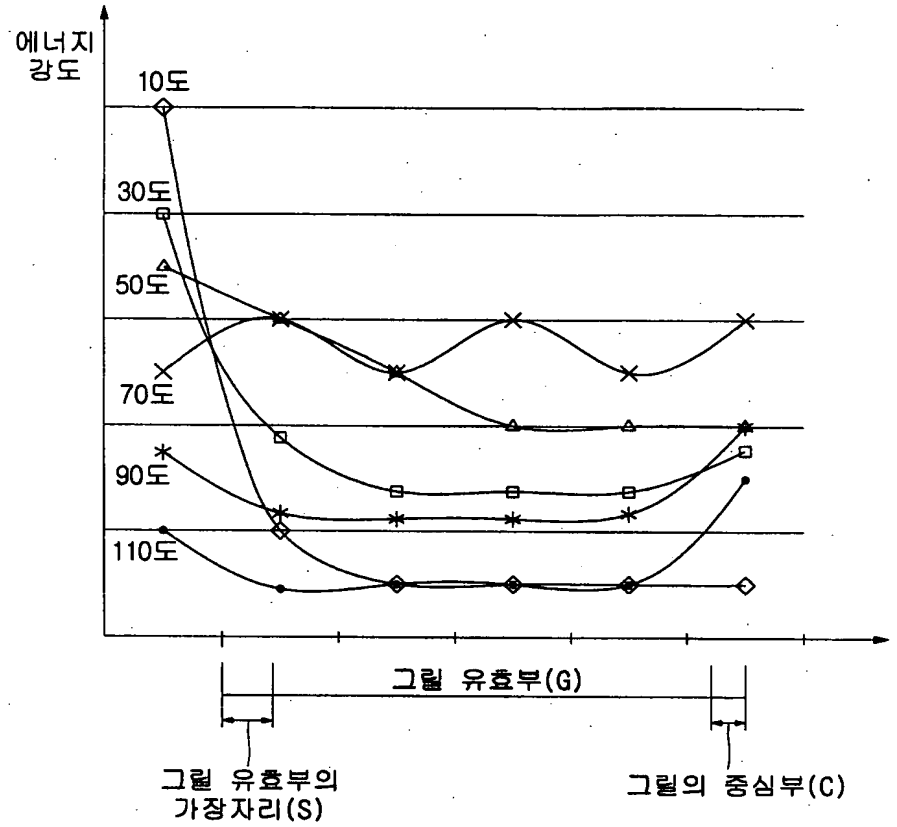
【도 3】


12
34
35
36
11
16
12
10
30
40
33
14
13

【도 4】


20
22
G
10
21
16
24
θ
16
32
36
34
35
38
35
31
37
32
30

【도 5】



【도 6】